

山陰 五十猛 だより 秋号 VOL.30

今年の夏も各地で猛暑が続き、とても暑かったですね。近頃は暑さも少し和らぎ、朝晩は涼しくなってきました。夜には虫の鳴き声が、少しずつ秋の気配を感じさせるようになりました。この時期は体調を崩しやすいので、お体に気をつけてお過ごしください。和田珍味より情報満載の「秋のうまいもん」をお届けします。夏の暑さで疲れた体を「うまいもん」を食べて回復してみませんか？最後までお付き合いくださいませ。♡♡

ふるさと風景22 石見銀山の歴史を訪ねる 銀山ヴィレッジ 和田珍味石見銀山店

祝☆理容遺産第一号店認定!! ☆ ニュース

今回お届けする「ふるさと風景」では、銀山ヴィレッジ(和田珍味石見銀山店・理容館アラタ)からのビッグニュースをお伝えします!! 平成24年5月1日、銀山ヴィレッジ(和田珍味石見銀山店・理容館アラタ)が世界遺産石見銀山の遺跡内にある事と、大正末期の理容文化を残す重要な理容遺産と認められ、全国理容連合会「理容遺産認定」の第一号店として認定されました!!

理容遺産の認定基準...とは??
歴史に残る理容関連遺産を大切に保存し、文化的遺産として次世代に伝える事を目的に「理容遺産」を全国理容連合会が認定するもの。

銀山ヴィレッジについては、何度かカタログや五十猛便りでもご紹介していますね! 和田珍味では、平成20年4月から、理容館アラタと和田珍味石見銀山店を、「銀山ヴィレッジ」と総称し、店舗の保存、維持として協力をスタートしました。理容館アラタは、現在営業されていませんが、創業当時の雰囲気にとりあえずだけ修景、修復しています。例えば、入口のガラス戸は、倉庫に保管されていた創業当時のものです。消えかかっていた店名はもう一度なぞり、痛んだ部分は修復、旧店間際に使われていた戸と付け替えました。また、理容道具や什器もディスプレイしているんですよ。

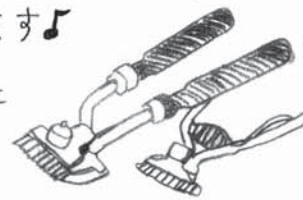


ふと昔々目をひく、アールヌーボーのデザインが施された「理容椅子」では実際に座って記念撮影もできます! なかなかお目にかかれない、貴重な一品! 懐かしいなあとお声をいただく事もあります♪

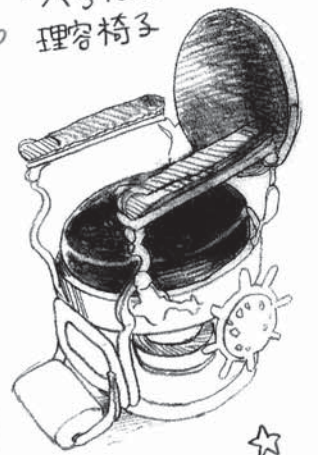
石見銀山と五十猛の関わり

よく、なぜ理容店の中に珍味屋があるの? と、お客様から聞かれます。確かに、一見何の接点も無いように見えますが... 昔、和田珍味のある五十猛町の大浦港は、天領である石見銀山の御城米の積み出し港として利用されていました。石見銀山と大浦港は往還と呼ばれる道を通り、物資の往来が盛んで「食」のつながりがとても大きかったです。和田珍味の先々代も、五十猛で獲れた魚や、貝、干しものを持って石見銀山の大森まで行商をしていました。和田珍味は、そのご縁が、銀山ヴィレッジ(和田珍味石見銀山店・理容館アラタ)として、世界遺産石見銀山の中での和田珍味の情報発信を行っています。今回私たちの活動が評価され、第一号店として理容遺産に認定をいただき感激です! 今後も、地元の世界遺産の中にある理容館アラタを保存、維持しながら、和田珍味の情報発信を続けていきたいと思っております。

☆ 荒田さんが使っていた 手動式バリカン



☆ 大正末期頃に つくられた 理容椅子



和田珍味石見銀山店、店長の川上です。お店に来ていただいたお客様に感動してもらえる事が、とってもうれしいです!! これからも頑張りますので、皆様ぜひ遊びにいらして下さいね。お待ち致しております。♡♡

スタッフ紹介



通販スタッフ 金山

丁寧な対応ができるように頑張ります。

オススメ商品『のどぐろ一夜干』
今が旬ののどぐろ一夜干です。よく脂がのった身がおいしいですよ。

カズはらてね

通販スタッフ 瘦邊

正確に素早く仕事をしていきたいです。

オススメ商品「ふぐの味醂林干」
ふぐ本来の味を生かした、和風味のタレで漬けた「ふぐの味醂林干」です!!

フアイト

秋のオスズ!! のどぐろ一夜干

日本海の山陰沖でとれる魚です。正式名称は「赤むつ」ですが、山陰ではこの魚の口の中が黒いことから「のどぐろ」と呼ばれています。水深100メートル以下の海底に生息するスズキ科の魚で、旨の乗りが良く、**白身のトロ**と呼ばれるほど大変美味しい高級魚です。



焼き方
ワンポイントアドバイス

凍ったままの状態を焼いた方が、身が網につかないのでおすすめです。お腹の方から先に焼いてください。

今が旬!! 白いか一夜干

オスズです

和田珍味の白いか一夜干は、旬が7月～10月の漁期の釣物しか使いません。さらに、鮮度に気を付け、身が赤くならないように素早く捌き、天然塩で味を調整しています。乾燥には冷風乾燥機を使い、魚体の水分を計量しながら、美味しさを封じ込めています。干すことにより、旨味がさらに引き立っています。



歯ごたえ
アリアリ!

身はもちろん、足(ゲソ)の先まで旨味が詰まっているので、食べごたえ充分です。煮物や唐揚げ、天ぷら、お好み焼きの具など、様々な料理に使えますよ!!
みなさんぜひお試しください☆

かんたんフッキング☆

のどぐろ一夜干を使った炊き込みご飯

材料 <4人前>

- ・のどぐろ一夜干...1尾
- ・米...2合
- ・酒...大さじ2
- ・醤油...大さじ1
- ・塩...少々
- ・みりん...大さじ1
- ・昆布...10g



作り方

- ①米を研いで水440ccとAを入れて混ぜます。
- ②昆布を入れて30分おきます。
- ③焼いたのどぐろ一夜干を昆布の上に置いて炊きます。
- ④炊き上がった後蒸らし、のどぐろと昆布を取り出します。
- ⑤のどぐろの骨を取り、身をほぐしてからまた釜に戻し、ご飯と混ぜ合わせれば出来上がりです。

ポイント①

のどぐろは焼くことにより生臭さが取れ、香ばしい風味が付きます。

ポイント②

骨を取るときは、取り残しがないように気を付けてください。

とっても美味しいので、ぜひ作ってみてください!!



お客様の声

いつも貴重なご意見ありがとうございます!
まだ「まだ」お待ちしています☆

のどぐろ一夜干 愛知県:満城様
ものずくしゅーしーで、一夜干しとは思えない身の大きかったです。口の中に入れた時は、脂っこくなく、サラリとした口当たりが忘れられません。¥2,200は少し高いけど、その価格に負けない味を突然でき、満足です。

白いごはんにお酒のお供としてもおすすめです!

白いか一夜干 大阪府:辻本様
母へのお土産に買いました。少しあるて食べたらずともおいしかったです。お店もきれいで店員さんも親切でした。また島根に遊びに行ったらイロします。

ご来店頂きありがとうございます!!
これからも「うまいもん」づくりに努力していきます。

ぶくろ味酉林干 島根県:吉本様
とても軽く炙った時の香りがとても堪らず、ホクホク状態のもやを食った時の味が最高です。一枚一枚と欲しくなります。県外の友人に送った時も大変喜ばれました。今度中国人の留学生の友達にも送って感想も聞いてみたいと思っています。

嬉しいお声ありがとうございます!ご友人の方にもぜひ!

系編集後記 ☆ 次号もお楽しみに☆☆



和田珍味
モバイル店



ケータイからも
お買い物ができます!

株式会社 和田珍味

- フリーダイヤル:0120-000-785
- フリーファックス:0120-785-039

- ◇品質第一主義 → <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
- ◇「うまいもんブログ」 → <http://wadachinmi.umi.blog.fc2.com/>
- ◇Twitter → <https://twitter.com/wadachinmi>
- ◇Facebook → <http://www.facebook.com/wadachinmi>
- ◇XILマガ → <http://archive.mag2.com/0000260038/>
- ◇Eメール → netto@wadachinmi.co.jp

ご意見・ご感想は
こちらまで!
??? お返事します